



Biologique Certifié



ITALIE – Toscane

Tenuta di Sticciano

Chianti Maggiano



95% Sangiovese
5% Canaiolo nero

Rouge

Chianti DOCG



Le Domaine

Nichée au cœur des collines de Toscane (Val d'Elsa), entre Florence et Sienne, la Tenuta di Sticciano est une propriété historique du 18ème siècle. Le domaine s'étend sur 160 hectares de nature préservée, dont 23 hectares de vignes, plus de 3 000 oliviers et des céréales cultivées selon les principes de l'agriculture biologique. Certifié depuis 2009.

Les sols, principalement argilo-calcaires, bénéficient d'un ensoleillement généreux et d'un microclimat idéal pour la culture des cépages autochtones tels que le Sangiovese, la Malvasia Nera et le Canaiolo.



Sol et vinification

Sols argilo-calcaires. Vendanges manuelles. Doses extrêmement faibles de sulfites ajoutés. Fermentation pendant 10 jours dans des cuves inox, avec contrôle des températures.

Notes de dégustation

Un vin plein, équilibré et persistant en bouche, des saveurs de confiture de prune, avec des tannins vifs et bien intégrés.

Service

14-15°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com